Ser Mozzarella per pizza Julienne Del Duca



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Opis

Mozzarella z mleka krowiego w wygodnej postaci wiórków. Ser typu „pasta filata” tradycyjnie produkowany z masy parzonej, o świetnych właściwościach topnienia.

Sugestie

Jeden z podstawowych składników tradycyjnej pizzy. Doskonały na zapiekanki, do makaronu, dań zapiekanych.

Dane techniczne

Rodzaj sera:	Świeży ser typu pasta filata, ser z masy parzonej
Charakterystyka:	Mozzarella do pizzy w w wiórkach
Smak:	delikatny, mleczny
Składniki:	pasteryzowane MLEKO krowie, sól, podpuszczka, kultury bakterii mlekowych.
Opakowanie:	Plastikowe
Masa netto:	opakowanie 2,5 kg.

Sposób przechowywania:	Przechowywać w temperaturze +0 do +4° C
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1368 kJ/ 330 kcal
Tłuszcze:	26 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 17 g
Węglowodany:	0,9 g, w tym cukry < 0,5 g
Białka:	24 g
Sól:	1 g

Alergeny

MLEKO krowie, bakterie kwasu mlekowego.